

Uit de keuken van Levine: Vanille-krentenbrood

2-3 minuten



Het is geen brood en het is geen cake, maar er iets tussenin. Erg lekker en snel gemaakt, er komt geen mixer aan te pas. Het recept komt uit het boek [Van de bakker](#) van Leanne Kitchen.

De schaal waar de cake op ligt verdient speciale aandacht. Het is niet echt te zien op de foto, maar er staat een kangeroo op. De [vriend van mijn dochter](#) kocht hem speciaal voor mij. Dat vind ik nog eens lief :-). Rodney: bedankt/thank you very much!

Vanille-krentenbrood

Recept [printen](#)

- 250 gram patentbloem
- 1 volle eetlepel bakpoeder
- ¼ theelepel zout
- 60 gram koude ongezouten roomboter, in stukjes
- 115 gram fijne kristalsuiker

- 75 gram krenten
- 1 groot ei
- 170 ml melk
- 2 theelepels [vanille extract](#)
- eventueel poedersuiker voor het bestrooien
- bakblik van ± 21 cm

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet het bakblik in en bekleed met bakpapier zodat aan de twee lange kanten het bakpapier uitsteekt (dan kan je naderhand de cake er zo uit tillen).

Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout in een grote kom. Wrijf de boter er met je vingertoppen lichtjes door tot het mengsel lijkt op grof broodkruim. Roer de suiker en krenten erdoor en maak een kuiltje in het midden.

Meng in een andere kom het ei, de melk en het vanille extract en giet dit mengsel in het kuiltje. Roer met een pollepel tot alles net gemengd is.

Schep het mengsel in het bakblik en strijk de bovenkant glad. Bak het brood in 45 minuten gaar. Een in het midden gestoken prikker moet er schoon uitkomen.

Neem het brood uit de oven en laat het 10 minuten in het blik staan voor je het op een rooster volledig laat afkoelen.

Bestrooi het brood desgewenst voor het serveren met poedersuiker. Lekker met boter of roomkaas erop.

Dit vanille-krentenbrood smaakt het best op de dag dat het is gemaakt, maar je kunt het ook goed verpakt invriezen.



© Uit de keuken van Arden: <http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com>